کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چولستانی چکن کڑاہی

چولستانی چکن کڑاہی

اجزاء:

عام کڑاہی تو ہم اکثر ہی کھاتے ہیں آج ہم آپ کے لئے لائے ہیں چولستانی چکن کڑاہی بنانے کی ترکیب جو آزما کر آپ بھی گھر میں بنا سکیں گے چولستانی کڑاہی آسانی سے۔

چولستانی چکن کڑاہی

اجزاء

تیل... ایک کپ

مرغی... ایک کلو

لہسن ادرک پیسٹ... 2 کھانے کے چمچ

نمک... حسبِ ضرورت

ٹماٹر... 5 عدد

کٹی مرچ... ایک چائے کا چمچ

پسی لال مرچ... ایک چائے کا چمچ

گرم مصالحہ... آدھا چائے کا چمچ

زیرہ پاؤڈر... آدھا چائے کا چمچ

پسی کالی مرچ... ایک چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر... ایک کھانے کا چمچ

ہری مرچیں... 4 سے 5 عدد

دہی... ایک کپ

ہرا دھنیا اور ادرک... گارنش کے لئے

ترکیب:

سب سے پہلے ایک لوہے کی بڑی کڑاہی لیں، اب اس میں تیل ڈالیں اور ساتھ ہی چکن شامل کریں، پھر اس ادرک لہسن کا پیسٹ، میں نمک اور ٹماٹر شامل کریں اسے گلنے تک پکائیں پھر اس میں بتائے گئے تمام مصالحے شامل کریں، اب اسے اچھی طرح بھونیں پھر اس میں ہری مرچیں اور دہی شامل کر کے مزید بھونیں جب چکن اچھی طرح گل جائے مصلحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو اسے ڈش میں نکال کر اوپر سے ادرک اور ہرا دھنیا چھڑک دیں، گرما گرم نان کے ساتھ چولستانی چکن کڑاہی پیش کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم !

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784